

# Bollos de Canela de Trigo Integral, 51%

**Sirve:** 100 Porciones

100 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Masa blanca de trigo integral enrollada, 51%	13.5 lb (Receta para 100 bollos)	
Azúcar granulada	1 lb	2 tazas
Aceite de ensalada	2 oz	1/4 taza
Azúcar en polvo	1 lb, 4 oz	3 3/4 taza
Extracto de vainilla		2 Cdas
Agua	4 oz	1/2 taza

## Preparación

1. Forme bolas con la masa de 3 lb (4 ½ bolas para 108 porciones) y rocíelas con aceite antiadherente en aerosol o cúbrala con plástico.
2. En un tazón aparte, mezcle el azúcar y canela.
3. Rocíe las mesas de trabajo y la masa levemente con aceite antiadherente en aerosol para prevenir que la masa se pegue. Estire cada bola de la masa en rectángulos de 24" x 10" x ¼" de grueso.
4. Pincele la masa con aceite. Rocíe cada rectángulo con aproximadamente ½ taza de la mezcla de azúcar-canela.
5. Enrolle cada rectángulo por el lado largo de la masa hasta formar un rollo largo. Apriete las orillas de la parte larga del rollo hasta sellarlo. Corte cada rollo completo en 24 círculos de 1 pulgada cada uno. Corte el medio rollo en 12 círculos.

6. Coloque los bollos en una bandeja de hornear (18" x 26" x 1") forrada con papel de hornear en 8 líneas con 6 bollos por línea (48 por bandeja).
7. Póngalo en un lugar tibio (90°F) hasta que duplique su tamaño (de 30 a 50 minutos).
8. Hornee hasta que estén levemente dorados. Dele vuelta a las bandejas a la mitad del tiempo de cocimiento para asegurarse se horneen parejo: En horno convencional: 400°F de 18 a 20 minutos. En horno de convección: 350°F de 12 a 14 minutos. La temperatura interna recomendada para hornear los bollos es de 196 a 198°F.
9. Deje que los bollos se enfríen de 5 a 10 minutos.
0. Mezcle el azúcar en polvo, vainilla y el agua hasta hacer un glaseado. Ajuste la cantidad de agua según sea necesario.
1. Rocíe el glaseado con un atomizador, cuchara, o una espátula, en líneas sin rumbo, sobre el tope de cada bollo. Sirvalos caliente